

Согласовано:
Директор школы

16 Декабря 2021 г.

МАУ "Центр школьного питания"

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
0.8	2.29	3.48	38	.045	Салат из квашеной капусты	5-96
4.03	16.59	15.63	227	.100/5	Горбуша запеченная	55-56
3.66	6.05	35.21	214	.150	Рис отварной	7-15
0.43	0.05	9.04	37	.180	Чай с сахаром	1-50
2.5	14	28.5	235	.050/1шт.	Батончик со сливочной начинкой	29=
1	0.75	25.75	117	.250	Груша	43-50
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
21	5	3	145	.100/1шт	Творожок	35-23
0	0	23	92	.200	Сок фруктовый "Малышам"	20-35
36	45	157	1170			200=

Руководитель Литвиненко К.И.
Зав. производством Марченкова Ю.И.
Калькулятор Савина О.А.
Технолог Савина О.А.

Согласовано:
100 Директор школы

16 Декабря 2021 г.

МАУ "Центр школьного питания"

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевс	ККал			
<u>Завтрак</u>						
0.44	1.27	1.93	21	.025	Салат из квашеной капусты	3-21
2	6.23	7.8	95	.050	Горбуша запеченная	26-39
3.66	6.05	35.21	214	.150	Рис отварной	7-15
0.43	0.05	9.04	37	.180	Чай с сахаром	1-50
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
9	14	67	432			40=
<u>Обед</u>						
3.06	5.16	10.01	97	.200/5/5	Борщ с мясом и сметаной	9-87
10.86	14.84	16.1	239	.060/30	Тефтели с соусом	26-62
5.83	5.14	37.19	218	.155	Макаронные изделия отварные	5-64
0.28	0	33.93	131	.200	Кисель плодово-ягодный	6-12
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
22	25	111	750			50=

Руководитель Литвиненко К.И.
Зав. производством Литвиненко К.И.
Калькулятор Марченкова Ю.И.
Технолог Савина О.А.